



All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.  
Worldwide design & utility patented or patents pending.  
© 2014 Nostalgia Products Group, LLC.

[www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com)

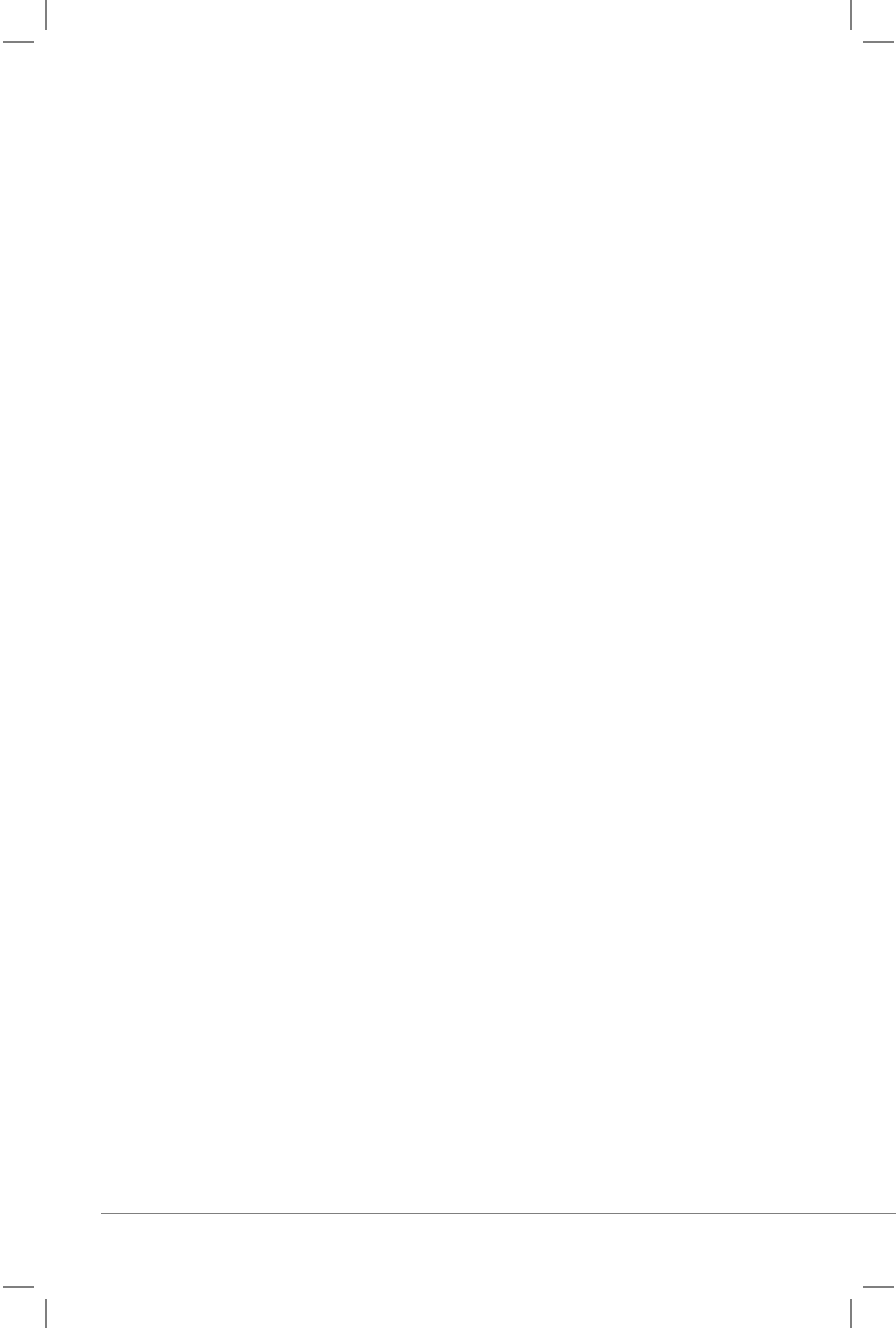
(rev. 03/25/14)



APH200  
SERIES

**Air-Pop Popcorn Maker**  
**Éclateuse de maïs à air**  
**Máquina de rosetas Air Pop**

Instructions and Recipes  
Instructions et recettes  
Instrucciones y recetas



Make every day a party!  
Visit [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com) for more fun products.

# CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS . . . . . 3

IMPORTANT SAFEGUARDS . . . . . 3

INTRODUCTION . . . . . 4

PARTS & ASSEMBLY . . . . . 5

HOW TO OPERATE . . . . . 6

HELPFUL TIPS . . . . . 7

CLEANING & MAINTENANCE . . . . . 7


RECIPES . . . . . 8

RETURNS & WARRANTY . . . . . 10

# SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

**Appliance Specifications:**  
120 Volts, 60 Hertz  
1040 Watts, ETL Approved

## IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT clean any parts of this appliance in a dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
12. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
10. DO NOT leave unit running once popping has ceased.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.
12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.

14. Check Popping Chamber for presence of foreign objects prior to use.
15. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
16. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
17. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
18. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

### **INTRODUCTION**

Thank you for purchasing the AIR-POP POPCORN MAKER! It pops up to 16 cups of healthy, oil-free popcorn per batch, and includes a Kernel Cap for popcorn kernels, so every batch pops perfectly. The clear Top Housing allows you to watch fresh and delicious popcorn overflow into a bowl below. With the AIR-POP POPCORN MAKER, popcorn has never tasted so good at home!

## PARTS & ASSEMBLY

### ASSEMBLY

Your AIR-POP POPCORN MAKER comes fully assembled.



# HOW TO OPERATE

Before first use, clean the inside and outside of the unit by wiping it with a moist, non-abrasive sponge or cloth and then drying it with a non-abrasive dry towel. Make sure the Top Housing is securely attached to the Base before starting.

1. First, find a flat surface near an electrical outlet. Make sure your cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Gather your popcorn making-supplies: popcorn, seasonings, bowls or bags for holding the popcorn.
3. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
4. Remove Kernel Cap and Top Housing.
5. Turn appliance ON by flipping the switch on the Base. Allow the appliance to run for about 2 minutes to heat up Popping Chamber.
6. While Popping Chamber is heating, fill Kernel Cap with corn kernels (4 oz).
7. Turn unit OFF.
8. Pour kernels into the Popping Chamber and replace Kernel Cap and Top Housing.
9. Turn the unit ON. In no time at all, you will hear the popping begin. Fresh, hot popcorn will begin to tumble out of the opening in the Top Housing and into the bowl.
10. Once the kernels have stopped popping, turn unit OFF.
11. Tip AIR-POP POPCORN MAKER forward to make sure that all of the popcorn is out of the machine.
12. Always allow 15 minutes between popping sessions to allow machine to cool so that it does not overheat.



## HELPFUL TIPS

### POPCORN

The AIR-POP POPCORN MAKER is designed for all regular and premium brands of popping corn. Yellow corn generally pops better than white corn. ***Organic corn is not recommended for this machine. If popcorn is coming out of the unit too quickly, it is likely a result of the kernel being too hard. Hard kernels take more pressure to pop, and the increased pressure causes the kernel to "shoot out" when popped.***

When filling the Kernel Cap, make sure to not fill above or below the marked line. Underfilling can cause less kernels to pop and more unpopped kernels to come out of the unit. Overfilling can cause popped corn to burn and smoke, as it will over fill the Popping Chamber.

### SEASONING

**NEVER put any seasonings or oil in the Popping Chamber. Always season popcorn after it has been removed from the AIR-POP HOT AIR POPCORN MAKER.**

## CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure appliance is unplugged before cleaning.
2. Allow unit to cool for at least 15 minutes.
3. Remove the Top Housing and Kernel Cap from Base.
4. Use slightly damp, non-abrasive sponge or cloth to wipe down the inside and outside of Base, including inside of Popping Chamber, then wipe with a non-abrasive towel to dry.
5. Wash Top Housing and Kernel Cap with hot, soapy water using a non-abrasive sponge or cloth. Wipe dry with a non-abrasive towel.
6. Reassemble unit and store.

**NOTE:** Never place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.

# RECIPES

The AIR-POP POPCORN MAKER makes hot, fresh popcorn anytime!  
Enjoy your freshly popped corn in a variety of ways:

- Regular theater-style popcorn – add butter and salt.
- Add a pinch of sugar and salt to popcorn for a sweet kettle corn taste.
- Flavored popcorn – add seasoning from any popcorn seasoning kit.

Try some of these fun recipes:

*NOTE: 1 Gallon = 16 Cups, 1/2 Gallon = 8 cups*

## PARMESAN POPCORN

- 16 cups Popped Corn      Pop corn kernels as directed in HOW TO OPERATE section.
- 2 Tsp. Garlic Powder      Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesan cheese. Set aside.
- 6 Green Onions, finely chopped      In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn.
- 1 Tsp. Cracked Pepper      Toss until well coated.
- 2 Tsp. Sea Salt      Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated.
- 2 Cup Parmesan Cheese, grated (more or less to taste)      You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper bag.
- 6 Tbsp. Olive Oil, heated

## TRADITIONAL POPCORN BALLS

- 1 Cup Unpopped Popcorn      Pop corn kernels as directed in HOW TO OPERATE section.
  - 1 Cup Corn Syrup      Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes.
  - 1 Cup Granulated Sugar      Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.
  - 1 Tsp. Salt      Remove from heat.
  - 2 Sticks of Butter, softened      Use softened butter to form balls while popcorn mixture is still warm.
- Wrap individual balls in plastic wrap, tie and store at room temperature.

### CHUNKY MONKEY

- 16 cups Popped Corn      Pop corn kernels as directed in HOW TO OPERATE section.
  - 2 (12-oz.) Bags  
Semi-Sweet  
Chocolate Chips      Melt chocolate chips and peanut butter morsels  
over stove, as packaging recommends.
  - 2 (12-oz.) Bags  
Peanut Butter Morsels      Line cookie sheet with wax paper.
  - 2 (4.2-oz.) Bags  
Banana Chips, broken  
into small pieces      Toss together popcorn and banana chips.
  - 2 (11-oz.) Bags  
Peanuts      Spread popcorn and banana chip mixture  
evenly over cookie sheet.
- Drizzle melted chocolate and peanut butter  
mixture over popcorn and banana chips.
- Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.
- Allow to cool.
- When chocolate and peanut butter has cooled and  
hardened, break up the Chunky Monkey into pieces.
- Can be stored in plastic freezer bags.*

### POPCORN PEPPERMINT BARK

- 16 cups Popped Corn      Pop corn kernels as directed in HOW TO OPERATE section.
  - 2 (12-oz.) Bags  
Semi-Sweet or Dark  
Chocolate Chips      Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.
  - 3 Cups Peppermint  
Sticks, crushed      Line cookie sheet with wax paper.
- Spread popcorn evenly over cookie sheet.
- Drizzle melted chocolate over popcorn.
- Sprinkle crushed peppermints over chocolate.
- Allow to cool.
- When chocolate has hardened, break up  
Popcorn Peppermint Bark into pieces.
- Can be stored in plastic freezer bags.*

# RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

## **AIR-POP POPCORN MAKER / APH200**

Should you have any questions, please contact us via web inquiry on the website listed below anytime or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

### **Distributed by:**

Nostalgia Products Group LLC  
1471 Partnership Dr.  
Green Bay, WI 54304-5685  
Customer Service  
Phone: (920) 347-9122  
Web: [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com)

### **Customer Service Inquiry**

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com), click the "CUSTOMER SERVICE" section and fill out/submit the Customer Service Inquiry form.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com).

### **This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.**

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

**For more information, visit us online at [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com).**

**Like us on Facebook at [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).**

**Follow our boards on Pinterest at [www.pinterest.com/nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).**

**Tweet along with us on Twitter at [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).**

Faites de chaque jour une fête !  
Visiter le site Web **www.nostalgielectrics.com** pour d'autres produits plaisants.

## TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION . . . . .	12
IMPORTANTES MISES EN GARDE . . . . .	12
INTRODUCTION . . . . .	13
PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .	14
MODE D'EMPLOI . . . . .	15
CONSEILS UTILES . . . . .	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	16
RECETTES . . . . .	17
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIE . . . . .	20

## SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel contient plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Toujours lire le manuel et se conformer aux avis de sécurité.



Ceci représente le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatal ainsi qu'aux autres utilisateurs.

Tous les avis de sécurité sont suivis du symbole d'alerte de sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiqueront les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces consignes à la lettre.

### Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hertz

1040 Watts, homologuée par ETL

## IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

1. NE JAMAIS plonger dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un chiffon abrasif(ve) sur l'appareil.
4. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
6. Débrancher la prise de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE JAMAIS utiliser cet appareil avec un cordon électrique ou une prise endommagée, ou si l'appareil fonctionne mal.
8. NE JAMAIS laver les pièces de l'appareil dans le lave-vaisselle.
9. Garder hors de portée des enfants.
10. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
11. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient jamais utiliser cet appareil.
12. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, notamment :

1. **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
3. Pour éviter l'électrocution, ne pas immerger le cordon électrique, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé à proximité des enfants.
5. Avant de retirer les pièces et de les nettoyer, débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. NE PAS utiliser l'appareil avec un cordon électrique ou une prise endommagée ni si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit révisé ou réparé.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation de quelque accessoire pourrait causer des blessures.
8. NE PAS utiliser à l'extérieur.
9. Placer l'appareil aussi près que possible de la prise pour éviter de trébucher sur le cordon électrique et de se blesser.
10. NE PAS laisser l'appareil en fonction lorsque le maïs a fini d'éclater.
11. Être extrêmement prudent lorsque vous déplacez cet appareil.
12. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

13. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est fonctionnel.
14. Vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans la cavité d'éclatement avant son utilisation.
15. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher, contrairement à un long cordon.
16. Une rallonge amovible peut être utilisée avec prudence.
17. La capacité électrique d'une rallonge doit être supérieure ou égale à la puissance électrique de l'appareil.
18. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour éviter tout risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour se brancher dans une prise polarisée.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

### INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté L'ÉCLATEUSE DE MAÏS À AIR ! Elle peut faire jusqu'à 16 tasses de maïs soufflés sains et sans huile par fournée, et elle a un couvercle à grains pour les grains de maïs à éclater, ainsi chaque fournée éclate bien. Le boîtier clair du dessus permet de regarder le délicieux, maïs soufflé débordé se déverser dans le bol en dessous. Avec L'ÉCLATEUSE DE MAÏS À AIR, le maïs soufflé n'a jamais été aussi bon à la maison !

# PIÈCES ET ASSEMBLAGE

## ASSEMBLAGE

Votre ÉCLATEUSE DE MAÏS À AIR est déjà assemblée.



FRANÇAIS



## MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil en essuyant avec une éponge ou un chiffon humide et non abrasif et assécher avec une serviette sèche non abrasive. S'assurer que le couvercle du boîtier soit solidement attaché au socle avant de démarrer l'appareil.

1. Premièrement, trouver une surface plane près d'une prise de courant. S'assurer que le cordon électrique est éloigné de toute source d'eau. L'utilisation d'une rallonge est permise, en cas de besoin.
2. Rassembler les ingrédients nécessaires pour faire du maïs soufflé : le maïs, les assaisonnements, les bols ou les sacs pour le maïs soufflé.
3. Brancher l'appareil alors qu'il est à la position OFF (arrêt).
4. Enlever le couvercle à grains et le boîtier du dessus.
5. Allumer (ON) l'appareil en tournant l'interrupteur sur le socle. Chauffer l'appareil 2 minutes pour permettre à la cavité d'éclatement de se réchauffer.
6. Pendant que la cavité d'éclatement se réchauffe, remplir le réceptacle à grains avec des grains de maïs (4 oz).
7. Arrêter (OFF) l'appareil.
8. Verser les grains dans la cavité d'éclatement et remettre le couvercle et le boîtier.
9. Allumer (ON) l'appareil. En un rien de temps, vous entendrez le maïs éclater. Du maïs soufflé frais et chaud sautera de l'ouverture de la partie supérieure du boîtier dans le bol.
10. Quand les grains ont fini d'éclater, éteindre (OFF) l'appareil.
11. Incliner en avant L'ÉCLATEUSE DE MAÏS À AIR, afin de s'assurer qu'il ne reste plus de maïs dans l'appareil.
12. Toujours allouer 15 minutes entre les sessions d'éclatement pour permettre à l'appareil de se refroidir et d'éviter un surchauffement.

## CONSEILS UTILES

### MAÏS SOUFFLÉ

L'ÉCLATEUSE DE MAÏS À AIR est conçue pour du maïs à éclater de base ou de marque supérieure. Généralement, le maïs jaune éclate mieux que le blanc.

***Le maïs bio n'est pas recommandé pour cet appareil. Si le maïs soufflé sort trop rapidement de l'appareil, c'est probablement parce que les grains sont trop durs. Les grains durs nécessitent une pression plus élevée pour éclater et la pression élevée tend à refermer le couvercle lors de l'éclatement.***

Ne pas remplir le couvercle à grains, au-dessus ou en dessous de la ligne indiquée. Ne pas remplir suffisamment, à comme conséquence, que moins de grains vont éclater et plus de grains non éclatés sortiront de l'appareil. Trop remplir, à comme conséquence que les grains éclatés peuvent brûler et griller et bourrera la chambre d'éclatement.

### ASSAISONNEMENT

**NE JAMAIS mettre de l'assaisonnement ou de l'huile dans la cavité d'éclatement. Toujours assaisonner le maïs soufflé après l'avoir enlevé de L' ÉCLATEUSE DE MAÏS À AIR CHAUD.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer.
2. Laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
3. Retirer le boîtier du dessus et le couvercle à grains du socle.
4. Utiliser une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif pour essuyer l'intérieur et l'extérieur du socle, incluant l'intérieure de la cavité, ensuite essuyer avec une serviette sèche non abrasive.
5. Laver le boîtier du dessus et le couvercle à grains avec de l'eau chaude et savonneuse tout en utilisant une éponge ou un chiffon non abrasif. Essuyer avec une serviette non abrasive.
6. Assembler à nouveau l'appareil et le ranger.

**REMARQUE :** Ne mettre aucune pièce au lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

# RECETTES

L'ÉCLATEUSE DE MAÏS À AIR fait du maïs soufflé chaud et frais n'importe quand! Déguster votre maïs soufflé, fraîchement fait de diverses façons :

- Maïs soufflé comme au cinéma – ajouter du beurre et du sel.
- Ajouter une pincée de sucre et de sel au maïs soufflé pour donner un petit goût sucré.
- Maïs soufflé aromatisé – ajouter un assaisonnement au maïs soufflé.

Goûter quelques-unes de ces recettes amusantes :

*REMARQUE : 1 gallon = 16 tasses, 1/2 gallon = 8 tasses*

## MAÏS SOUFLÉS AU PARMESAN

- |  |  |
|--|--|
| • 16 tasses de maïs à éclater                        | Faire éclater les grains de maïs comme indiqué dans la section du MODE D'EMPLOI.                       |
| • 2 cuillères à thé de poudre d'ail                  | Combiner la poudre d'ail, oignons verts, poivre, sel de mer et du fromage parmesan. Mettre de côté.    |
| • 6 oignons verts finement coupés                    | Dans un grand bol à mélanger, verser de l'huile d'olive chaude sur le maïs soufflé.                    |
| • 1 cuillère à thé de poivre                         | Mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien imprégné.  |
| • 2 cuillères à thé de sel de mer                    | Ajouter doucement des ingrédients secs tout en mélangeant comme il faut.                               |
| • 2 tasses de fromage parmesan, râpé (selon le goût) | Vous pouvez également saupoudrer les ingrédients secs sur le maïs soufflé dans un grand sac de papier. |
| • 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, chauffée      |  |

**BOULES TRADITIONNELLES DE MAÏS SOUFLÉS**

- 1 tasse de maïs non éclaté Faire éclater les grains de maïs comme indiqué dans la section du **MODE D'EMPLOI**.
  - 1 tasse de sirop de maïs Mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel dans une casserole et dissoudre à feu moyen pendant environ 3 minutes.
  - 1 tasse de sucre cristallisé Ajouter le maïs à éclater dans la casserole et mélanger jusqu'à ce que le maïs soufflé soit enrobé d'une manière égale, à feu doux.
  - 1 cuillère à thé de sel Enlever du feu.
  - 2 morceaux de beurre ramolli Utiliser le beurre ramolli pour faire des boules alors que le mélange de maïs soufflé est encore chaud.
- Emballer les boules individuellement dans un sac en plastique, attacher et ranger à température ambiante.

**CHUNKY MONKEY**

- 16 tasses de maïs à éclater Faire éclater les grains de maïs comme indiqué dans la section du **MODE D'EMPLOI**.
  - 2 (12 oz) sacs de grains de chocolat mi-sucré Faire fondre les grains de chocolat et les morceaux de beurre d'arachide sur le poêle, comme mentionné sur l'emballage.
  - 2 (12 oz) sacs de beurre d'arachide en morceaux Tapisser une plaque à biscuits de papier ciré.
  - 2 (4,2 oz.) sacs de chips de bananes, émiettés Mélanger le maïs soufflé et les chips de banane.
  - 2 (11 oz) sacs d'arachides Étaler le maïs soufflé et le mélange des chips de bananes uniformément sur la plaque à biscuits.
- Mettre un filet de chocolat fondu et le mélange de beurre d'arachide sur le maïs soufflé et les chips de bananes.
- Saupoudrer les arachides sur le chocolat et le mélange de beurre d'arachide.
- Laisser refroidir.
- Lorsque le chocolat et le beurre d'arachide ont refroidi et durci, couper des morceaux de Chunky Monkey.
- Peut être conservé dans des sacs à congélation.*

### ÉCORCE DE MAÏS SOUFFLÉ À LA MENTHE POIVRÉE

- 16 tasses de maïs à éclater  
Faire éclater les grains de maïs comme indiqué dans la section du MODE D'EMPLOI.
- 2 (12 oz) sacs de grains de chocolat mi-sucré ou noir  
Faire fondre les grains de chocolat sur le poêle, comme mentionné sur l'emballage. Tapisser une plaque à biscuits de papier ciré.
- 3 tasses de bâtons de menthe poivrée, concassés  
Étaler le maïs soufflé sur la plaque à biscuits.  
Mettre un filet de chocolat fondu sur le maïs soufflé.  
Saupoudrer la menthe poivrée sur le chocolat .  
Laisser refroidir.  
Quand le chocolat a durci, casser des écorces de maïs soufflé à la menthe poivrée, en morceaux.  
*Peut être conservé dans des sacs à congélation.*

# RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ  
QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER  
IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

## L'ÉCLATEUSE DE MAÏS À AIR / APH200

Pour toute question, veuillez nous contacter par requête web sur le site web listé ci-dessous n'importe quand ou au numéro du service à la clientèle comme indiqué ci-dessous, entre 8 h et 17 h, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

### Distribué par :

Nostalgia Products Group LLC  
1471 Partnership Dr.  
Green Bay, WI 54304-5685  
Service à la clientèle  
Téléphone : (920) 347-9122  
Site Internet : [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com)

### Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com) et remplir le formulaire au soin du « SERVICE À LA CLIENTÈLE » puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le distributeur s'engage auprès du propriétaire initial advenant un défaut de matériel ou de fabrication quelconque pendant les 90 premiers jours suivant la date d'achat, l'appareil sera réparé ou remplacé à notre discrétion. Notre engagement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation ou le fait d'avoir fait tombé l'appareil. Un produit défectueux suite à sa fabrication ou à une mauvaise utilisation sera à l'entière discrétion du grossiste. Pour obtenir un service basé sous garantie, veuillez communiquer avec Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone ci-dessus ou remplir le formulaire de demande de renseignements auprès du service à la clientèle sur le site Web : [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com).

### Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Veillez lire ces consignes attentivement. À défaut de vous conformer à ces instructions, tous dommages causés par un mauvais remplacement de pièces, un abus ou une mauvaise utilisation de l'appareil annulera tout engagement fait à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

**Pour plus d'information, veuillez visiter [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com).**

**Dire « J'aime » sur Facebook au [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics). Suivre nos conseils sur Pinterest à l'adresse [www.pinterest.com/nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx). Gazouiller avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).**

¡Haga de cada día una fiesta!  
Visite **[www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com)** para  
ver más productos divertidos.

## CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES . . . . .	22
MEDIDAS IMPORTANTES . . . . .	22
INTRODUCCIÓN . . . . .	23
PIEZAS Y ENSAMBLAJE . . . . .	24
CÓMO FUNCIONA . . . . .	25
CONSEJOS ÚTILES . . . . .	26
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . .	26
RECETAS . . . . .	27
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA . . . . .	30

## SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

### Especificaciones del electrodoméstico:

120 Volts, 60 Hertz

1040 Watts, aprobado por ETL

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No lo sumerja NUNCA en agua.
2. No lo utilice NUNCA cerca del agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo.
4. No utilice NUNCA un estropajo en el aparato.
5. No deje NUNCA el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
6. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo.
7. NO manipule este aparato con un cable o enchufe dañados, ni si funciona incorrectamente.
8. NO introduzca ningún componente del aparato en un lavavajillas.
9. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
10. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no debe ser operado nunca por niños o personas con limitaciones cognitivas que no estén supervisados.
12. Se debe supervisar a los niños mientras estén cerca del aparato para asegurarse de que no jueguen con el mismo.

# MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO toque las superficies calientes.
3. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte del aparato en agua ni en otros líquidos.
4. Cuando cualquier aparato se utilice cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
5. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de su limpieza.
6. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el uso de implementos accesorios. El uso de implementos accesorios puede provocar lesiones.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. Posicione el aparato tan cerca de la toma de corriente como sea posible para evitar lesiones por tropezar con el cable.
10. NO deje la unidad encendida cuando hayan terminado las explosiones.
11. Debe tenerse extrema precaución cuando se mueva este aparato.
12. NO utilice el aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
13. Un aparato que esté conectado a una toma de corriente no debe



dejarse sin atención mientras esté funcionando.

14. Revise la cámara de explosiones para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
15. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
16. Pueden usarse cables de alimentación desmontables más largos si se tiene cuidado al utilizarlos.
17. Las características nominales del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
18. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para introducirse en una toma de corriente polarizada solo en una posición.

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

### **INTRODUCCIÓN**

¡Gracias por comprar la MÁQUINA DE ROSETAS AIR POP! Produce hasta 16 tazas de rosetas saludables, rosetas sin aceite por lote, e incluye una tapa para pepitas, para que cada lote explote perfectamente. La cubierta superior clara le permite ver cómo se desbordan las rosetas frescas y deliciosas para caer en un recipiente. ¡Con la MÁQUINA DE ROSETAS AIR POP, las rosetas nunca han sabido tan bien en casa!

# PIEZAS Y ENSAMBLAJE

## ENSAMBLAJE

La MÁQUINA DE ROSETAS AIR POP viene totalmente ensamblada.



# CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie el interior y el exterior de la unidad con una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos y luego séquelo con una toalla seca no abrasiva. Cerciórese de que la cubierta superior esté firmemente conectada a la base antes de iniciar.

1. Primero, encuentre una superficie nivelada cerca de una toma de corriente. Asegúrese de que cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Si es necesario, use un cable de extensión.
2. Recopile los suministros para hacer rosetas: rosetas, condimentos, recipientes o bolsas para sostener las rosetas.
3. Conecte el aparato mientras que el interruptor esté colocado en la posición OFF.
4. Retire la tapa para pepitas y la cubierta superior.
5. Encienda el aparato al mover el interruptor en la base. Permita que el aparato funcione por casi 2 minutos para calentar la cámara de explosiones.
6. Mientras que la cámara de explosiones esté calentando, llene la tapa de pepitas con pepitas de maíz (4 oz).
7. Apague la unidad.
8. Vierta las pepitas en la cámara de explosiones y reemplace la tapa para pepitas y la cubierta superior.
9. Encienda la unidad. En breve escuchará que comienzan las explosiones. Rosetas frescas y calientes saldrán de la abertura en la cubierta superior de la carcasa y en el recipiente.
10. Una vez que las pepitas hayan dejado de explotar, apague la unidad.
11. Incline hacia delante la MÁQUINA DE ROSETAS AIR POP para cerciorarse de que todas las rosetas han salido de la máquina.
12. Siempre deje 15 minutos entre las sesiones de explosiones para permitir que la máquina se enfríe para que no se sobrecaliente.

# CONSEJOS ÚTILES

## ROSETAS

La MÁQUINA DE ROSETAS AIR POP está diseñada para todas las marcas regulares y de primera de rosetas. El maíz amarillo generalmente explota mejor que el maíz blanco. ***El maíz orgánico no se recomienda para esta máquina. Si las rosetas están saliendo de la unidad muy rápidamente, es probable que se deba a que las pepitas están muy duras. Las pepitas duras requieren más presión para explotar, y el aumento de presión hace que la pepita se “dispare” cuando explota.***

Al llenar la tapa para pepitas, asegúrese de no llenar sobre o por debajo de la línea marcada. El llenado insuficiente puede causar que menos pepitas exploten y salgan más pepitas no explotadas de la unidad. El llenado en exceso puede provocar humo y que se queme el maíz explotado, ya que llenará en exceso la cámara de explosión.

## CONDIMENTOS

**NUNCA coloque los condimentos o aceite en la cámara de explosión. Siempre condimente las rosetas después de haberlas retirado de la MÁQUINA DE ROSETAS AIR POP.**

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de limpiarlo.
2. Permita que la unidad se enfríe durante al menos 15 minutos.
3. Retire la cubierta superior y la tapa para pepitas de la base.
4. Utilice una esponja algo húmeda y no abrasiva o un paño para limpiar el interior y el exterior de la base, incluso dentro de la cámara de explosión, luego limpie con un paño no abrasivo para que se seque.
5. Lave la cubierta superior y la tapa para pepitas con agua caliente y jabonosa con una esponja no abrasiva o un paño. Seque con un paño no abrasivo.
6. Vuelva a ensamblar la unidad y guárdela.

**NOTA:** No coloque las piezas en el lavavajillas. Siempre lávelas a mano.

# RECETAS

¡La MÁQUINA DE ROSETAS AIR POP hace rosetas calientes y frescas en cualquier momento! Disfrute de las rosetas recién hechas en una variedad de formas:

- Rosetas regulares estilo teatro - añada mantequilla y sal.
- Añada una pizca de azúcar y sal a las rosetas para un sabor a maíz dulce y salado.
- Roseta con sabor – añada condimentos de cualquier conjunto de condimentos para rosetas.

Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

*NOTA: 1 Galón = 16 tazas, 1/2 Galón = 8 tazas*

## ROSETA PARMESANA

- |  |  |
|--|--|
| • 16 tazas de rosetas  | Explote las pepitas como se indica en la sección CÓMO FUNCIONA.  |
| • 2 cucharillas de ajo en polvo                              | Combine ajo en polvo, cebollas verdes, pimienta machacada, sal marina y queso parmesano. Retírelo.                     |
| • 6 cebollas verdes, picadas finamente                       | En un tazón grande, rocíe aceite de oliva caliente sobre las rosetas.  |
| • 1 cucharilla de pimienta machacada                         | Revuelva hasta que quede bien cubierto.  |
| • 2 cucharillas de sal marina                                | Agregue lentamente los ingredientes secos mientras revuelve continuamente las rosetas hasta que queden bien cubiertas. |
| • 2 tazas de queso parmesano, rallado (más o menos al sabor) | También puede revolver los ingredientes secos sobre las rosetas en una bolsa de papel grande.                          |
| • 6 cucharadas de aceite de oliva, calentado                 |  |

### BOLAS DE ROSETAS TRADICIONALES

- 1 taza de pepitas no explotadas

Explote las pepitas como se indica en la sección CÓMO FUNCIONA.
- 1 taza de sirope de maíz

Mezcle el sirope de maíz, el azúcar y la sal, en una olla y disuélvalos a fuego medio durante unos 3 minutos.
- 1 taza de azúcar granulada

Añada rosetas a la olla, revuelva constantemente hasta que las rosetas queden cubiertas uniformemente a fuego lento.
- 1 cucharilla de sal

Retire del calor.
- 2 barras de mantequilla, suavizada

Utilice mantequilla suave para formar bolas mientras que la mezcla de rosetas aún está caliente.

Envuelva cada bola en plástico, amárrela y guárdela a temperatura ambiente.

### MONO RECHONCHO

- 16 tazas de rosetas

Explote las pepitas como se indica en la sección CÓMO FUNCIONA.
- 2 bolsas de trozos de chocolate semidulces (12 onzas)

Derrita los trozos de chocolate y los trozos de mantequilla de maní en la estufa, como se recomienda en el embalaje.
- 2 bolsas de trozos de mantequilla de maní (12 onzas)

Cubra la bandeja para cocinar galletas con papel de cera.

Mezcle las rosetas con los trozos de guineo.
- 2 bolsas de trozos de guineo (4.2 onzas) , separados en pedacitos

Riegue la mezcla de rosetas y trozos de guineo uniformemente sobre la bandeja para cocinar galletas.

Rocé el chocolate derretido y le mezcla de mantequilla de maní sobre las rosetas y los trozos de guineo.
- 2 bolsas de maníes (11 onzas)

Riegue los maníes sobre la mezcla de chocolate y mantequilla de maní.

Permita que se enfríe.

Cuando el chocolate y la mantequilla de maní se hayan enfriado y endurecido, separe en pedazos al Mono Rechoncho.

*Puede guardarse en bolsas de plástico para congelador.*

## CORTEZA DE MENTA CON ROSETAS

- 16 tazas de rosetas
- 2 bolsas de trozos de chocolate semidulces (12 onzas)
- 3 tazas de barras de menta, trituradas

Explote las pepitas como se indica en la sección CÓMO FUNCIONA.

Derrita los trozos de chocolate en la estufa, como se recomienda en el embalaje. Cubra la bandeja para cocinar galletas con papel de cera.

Riegue las rosetas uniformemente sobre la bandeja para cocinar galletas.

Riegue el chocolate derretido sobre las rosetas.

Riegue las mentas trituradas sobre el chocolate.

Permita que se enfríe.

Cuando el chocolate se haya endurecido, separa en pedazos la corteza de menta.

*Puede guardarse en bolsas de plástico para congelador.*

# DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

## **MÁQUINA DE ROSETAS AIR POP / APH200**

Si tiene preguntas, por contáctenos mediante consultas por web en el sitio web mostrado abajo en cualquier momento o al número de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

### **Distribuida por:**

Nostalgia Products Group LLC  
1471 Partnership Dr.  
Green Bay, WI 54304-5685  
Servicio al cliente  
Teléfono: (920) 347-9122  
Web: [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com)

### **Solicitud de servicio al cliente**

Para enviar una consulta de Servicio al cliente, vaya a [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com), haga clic en la sección "SERVICIO AL CLIENTE" y llene o envíe el formulario de Consultas de Servicio al cliente.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La consideración de que un producto es defectuoso debido a la fabricación o a una manipulación incorrecta será a discreción del distribuidor. Para realizar una reparación bajo esta garantía, póngase en contacto con Nostalgia Products Group, LLC en el número de teléfono indicado anteriormente o rellenando el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com).

### **Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.**

Lea estas instrucciones cuidadosamente. El no cumplir con estas instrucciones, los daños causados por piezas de repuesto inapropiadas, abuso o mal uso, anularán este compromiso con usted y de todas las otras garantías expresas.

**Para obtener más información, visítenos en línea en [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com).**

**Síganos en Facebook en [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics). Siga a nuestros tableros en Pinterest at [www.pinterest.com/nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx). Envíenos tweets en Twitter en [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).**